Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/455)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Crémant de Die»

PDO-FR-A0487-AM02

Data da comunicação: 21.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rotulagem**

O capítulo I do caderno de especificações é completado na parte XII «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2 «Disposições especiais», a fim de incorporar as regras de rotulagem da menção da unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», segundo as condições previstas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de tutela e de gestão implicados. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da denominação.

Esta disposição diz respeito à rubrica «Condições adicionais» do documento único.

2. **Área geográfica**

O capítulo I do caderno de especificações é completado na parte IV «Áreas e zonas em que são realizadas diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», atualizando e retificando os nomes de certos municípios, sem alteração da área geográfica.

São suprimidos os nomes dos municípios de Aix-en-Diois e Molière-Glandaz. É atitado o nome do município de Solaure-en-Diois.

Esta correção dos nomes dos municípios diz respeito à rubrica relativa à área geográfica delimitada do documento único.

3. **Referência à estrutura de controlo**

É atualizado o capítulo III do caderno de especificações, na parte II «Referências à estrutura de controlo», de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do *Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Crémant de Die»

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

A DOP «Crémant de Die» está reservada a vinhos espumantes brancos de qualidade. O «Crémant de Die» é elaborado a partir das castas *clairette* B (casta principal), *aligoté* B e *muscat-à-petits-grains* B (castas secundárias).

— A proporção da casta *clairette* B é superior ou igual a 55 % do encepamento. A proporção da casta *aligoté* B é superior ou igual a 10 % do encepamento. A proporção de *muscat-à-petits-grains* B é de 5 % a 10 % do encepamento e igual ou inferior a 10 % do volume do vinho de base.

— O teor de açúcares das uvas é superior a 144 gramas por litro de mosto.

— Os vinhos são elaborados por segunda fermentação em garrafa de vidro.

— Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %.

— Depois do *dégorgement*, os vinhos apresentam uma sobrepressão de dióxido de carbono, medida à temperatura de 20 °C, de, pelo menos, 3,5 atmosferas.

— Após adição de licor de expedição, os vinhos apresentam um teor de açúcares, expresso em açúcares fermentescíveis, não superior a 15 gramas por litro.

— Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos acondicionados não excedem o título alcoométrico volúmico adquirido de 13,5 %.

— Os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Este vinho espumante fino apresenta *nuances* aromáticas muito frutadas e notas de flores brancas características que o distinguem de outros vinhos espumantes de qualidade elaborados na região de Diois.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de cultivo

Prática de cultivo

a) Densidade de plantação

— Cada pé dispõe de uma área máxima de 2,20 metros quadrados; esta área obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés;

— A distância entre linhas de videiras é igual ou inferior a 2,50 metros;

— A distância entre pés de uma mesma linha é igual ou superior a 0,80 metros e igual ou inferior a 1,50 metros.

b) Regras de poda

As vinhas são podadas em poda Guyot ou em poda curta (cordão de Royat), com 12 olhos francos por pé, no máximo.

c) Irrigação

É autorizada a irrigação.

d) Vindima

— Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão.

— O espaço de tempo entre a vindima e a prensagem deve ser o mais curto possível. Este período não pode, em caso algum, exceder 24 horas, no caso da uva transportada em caixas e caixas-palete, e seis horas, no caso da uva transportada em cestos.

— A altura das uvas nos recipientes de transporte da colheita deve ser igual ou inferior a 0,60 metros. Os cestos de vindima com uma altura superior a 0,60 metros devem estar equipados com um fundo falso não estanque que diste 0,60 metros do bordo superior do cesto de vindima.

2. Práticas enológicas específicas

Prática enológica específica

a) As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima);

b) Os locais de prensagem devem cumprir os requisitos previstos para a receção das uvas, as instalações de prensagem e prensas, o carregamento das prensas, o fracionamento dos líquidos e a higiene, conforme estabelecidos no caderno de especificações;

c) Os vinhos de base destinados à elaboração de vinhos suscetíveis de beneficiarem da denominação de origem controlada são obtidos à razão máxima de 100 l de mosto por 150 kg de uvas.

5.2. *Rendimentos máximos*

70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração, o estágio e o acondicionamento dos vinhos ocorrem no território dos 31 municípios do departamento de Drôme que se seguem: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny e Véronne.

7. **Castas de uva de vinho**

Aligoté B

Clairette B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se no sudeste do município de Valence. A sul do Vercors, no vale da Droma, num clima já caracterizado por influências mediterrânicas moduladas pelas montanhas vizinhas, desenvolveu-se um vinhedo plantado principalmente com as castas meridionais, *muscat-à-petits-grains* B e *clairette* B.

Os seres humanos adaptaram estas castas, tendo encontrado o equilíbrio ideal em solos margosos ou calcários desenvolvidos nas *serres* e nas encostas bem expostas e drenadas. As vicissitudes e os condicionalismos físicos permitiram aos viticultores acumular experiência e saber-fazer na adaptação das castas a diferentes circunstâncias. Assim, os solos das «terras negras» (margas xistosas ou calcoxisto) são os preferidos da casta *muscat-à-petits-grains* B, que proporciona corpo, estrutura e intensidade aromática, enquanto os solos mais pedregosos que se desenvolveram nos terraços quaternários, cones de aluvião e depósitos de vertente no sopé de massas calcárias estão frequentemente reservados à casta *clairette* B, típica da Provença, que encontra nesta área uma fronteira climática de maturação, conferindo assim a acidez e subtileza de aromas indispensáveis aos vinhos espumantes ou tranquilos.

Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram um saber-fazer para elaborar vinhos espumantes de acordo com várias técnicas de vinificação. Depois de dominarem a técnica descrita como «méthode ancestrale» (método ancestral), familiarizaram-se com o método por segunda fermentação em garrafas adaptado à produção do «Crémant de Die». De acordo com esta técnica de elaboração, todas as operações de produção, desde a vindima das uvas até ao *dégorgement* e ao acondicionamento, são realizadas na área geográfica.

Apesar da existência de um vinhedo e da reputação do produto comprovadas desde a antiguidade, a distribuição do vinho de Die permaneceu limitada durante muito tempo, nomeadamente devido ao mau estado das vias de comunicação. Assim, entre os séculos XV e XVIII, o vinho espumante era consumido principalmente na própria área ou nas montanhas vizinhas (Diois, Dévoluy, Trièves e Vercors). Esta reputação, nas regiões vizinhas, é atestada por um texto de 1748 relativo a um pedido de um cliente que faz uma encomenda de vinho a partir de Mens (município de Trièves), afirmando: «Como sei que o "clerete" de Die, em especial o de boa qualidade, tem sempre a fermentação interrompida antes do fim».

Em 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS menciona na sua obra intitulada «Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné» (História Natural da Província do Delfinado) que «nesta província, existem ainda vinhos reputados, como o vinho espumante de Die […]».

A partir de 1825, um comerciante (empresa JOUBERT et BERNARD), com sede em Die, juntou à atividade do pai (peles curtidas) a venda de vinhos da sua propriedade e adquiridos a viticultores. A distribuição dos vinhos faz-se, de início, nas proximidades, na cidade de Die, organizando-se, posteriormente, para fornecer os municípios de Diois. A empresa prospera e começa a comprar uvas, sendo o vinho resultante expedido em recipientes com mais 110 litros para Nîmes, Grenoble, Avinhão, Privas, etc., mas o transporte era longo e perigoso, e o vinho muitas vezes deteriorava-se ou nem sequer chegava ao destino.

Será necessário esperar pela abertura do vale da Droma, nomeadamente graças à inauguração do caminho-de-ferro de Die até à linha principal Paris-Marselha, em 1885, para que esta produção vinícola original seja reconhecida a nível nacional.

Alguns elementos distintivos são igualmente associados a certas partes da área geográfica, por vezes a um determinado município. Desta forma, em 1924, A. LACROIX escreve na sua obra intitulada «A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon» (Ao longo da história dos cantões de Crest e Châtillon) que «Na parte ocidental do maciço rochoso que ocupa a quase totalidade desta zona, o sol amadurece as uvas de um vinho branco espumante muito agradável conhecido pelo nome de "vinho de Barsac"».

Nessa altura, o termo «clerete» designava uma diversidade de vinhos brancos (vinhos tranquilos e espumantes, elaborados a partir de mosto parcialmente fermentado ou de vinho de base, etc.), todos eles provenientes das castas *muscat-à-petits-grains* B e *clairette* B, mas em proporções muito variáveis.

Em 1993, em conformidade com a política nacional de melhoria da qualidade e originalidade dos vinhos espumantes, com base em regras técnicas mais precisas, nomeadamente no que respeita às castas, à colheita e ao transporte da uva, à prensagem e à produção de vinhos, a regulamentação distingue, entre os vinhos espumantes de Diois, a denominação de origem controlada «Crémant de Die». Este vinho espumante fino obtido desta forma apresenta *nuances* aromáticas muito frutadas e notas de flores brancas características que o distinguem de outros vinhos espumantes elaborados na área.

No início do século XX, após a extinção de uma indústria modesta (de têxteis, do papel e, posteriormente, da seda), o conjunto das produções vinícolas na região de Diois constitui, em 2010, a principal atividade económica do vale.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Todas as menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acordo com as condições estabelecidas na convenção assinada pelos diferentes organismos de tutela e de gestão implicados.

Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da denominação.

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

a) Todas as operações de produção, desde a vindima das uvas até ao *dégorgement*, são efetuadas na área geográfica;

b) O vinho é acondicionado na área geográfica, tendo em conta o processo de elaboração por segunda fermentação em garrafa;

c) O engarrafamento em garrafas de vidro, nas quais é efetuada a segunda fermentação, realiza-se a partir do dia 1 do mês de dezembro do ano da vindima;

d) Os vinhos são introduzidos no consumo decorrido um período de estágio mínimo de 12 meses a contar da data de engarrafamento.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0